B67-985

Bibliothèque de la Maison du Peuple
Lausanne

Cote Sc.a Daude-Bancel. Paine riche...

EXTRAIT DU RÈGLEMENT

1. La bibliothèque est ouverte gratuitement aux membres de la Maison du Peuple, possesseurs d'une carte.
2. Une carte donne droit à deux volumes, si le second n'est pas un roman.
3. La durée du prêt est de **2** à **21** jours. Une amende de **20** ct. par semaine ou fraction de semaine de retard est perçue lors de la restitution du livre.
4. Tout changement de domicile doit être immédiatement signalé à la bibliothèque.
5. Si vous ou une personne de votre entourage êtes atteint d'une maladie contagieuse, signalez le cas à la bibliothèque.
6. Si vous perdez ou détériorez un livre, vous êtes tenu d'en rembourser la valeur. Avant d'emprunter un livre, assurez-vous qu'il est en bon état.

Maison du peuple, de Lausanne

A. DAUDÉ-BANCEL
Secrétaire général de la Fédération nationale
des Coopératives de Consommation

Bibliothèque de la Maison du Peuple
de LAUSANNE

Ce livre doit être rendu au plus tard à la dernière date
inscrite ci-après

160

ri ?

1914

Bibliothèque de la Maison du Peuple
Lausanne

Cote Sc.a Daude-Bancel Paine
riche...

EXTRAIT DU RÈGLEMENT

1. La bibliothèque est ouverte gratuitement aux membres de la Maison du Peuple, possesseurs d'une carte.
2. Une carte donne droit à deux volumes, si le second n'est pas un roman.
3. La durée du prêt est de 2 à 2 amende de 20 ct. par se de semaine de reto la restitution du livr
4. Tout changement de médiatement signalé
5. Si vous ou une perso rage êtes atteint d'u gieuse, signalez le cas
6. Si vous perdez ou détéri êtes tenu d'en rembourser d'emprunter un livre, as. est en bon état.

A. DAUDÉ-BANCEL
Secrétaire général de la Fédération nationale
des Coopératives de Consommation

Pain riche

ou

Pain appauvri ?

0 fr. 15 l'Exemplaire, franco

- 10 francs le cent, franco -

8756

COOPÉRATIVE " L'ABSTINENTE "
36, Rue de Tocqueville, Paris, (17e)

1914

Pain riche ou Pain appauvri?

Le *Matin* a publié récemment la préface que le professeur Letulle a bien voulu écrire au livre du Dr Monteuuis, de Nice, sur *le Pain blanc, ses dangers et son remède par le Pain naturel.* (1) Quelques jours après, M. Ambroise Rendu, conseiller municipal de Paris, envoyait au *Matin* son adhésion aux conclusions du professeur Letulle. A quelques jours de là, M. Virat, président de la Chambre syndicale patronale de la Boulangerie de Paris et de la Seine, répondait à MM. Letulle et Rendu pour défendre le pain blanc et en exalter les « mérites ».

Nous allons étudier contradictoirement les arguments de M. Virat et montrer la « valeur » de sa thèse.

Thèse des Meuniers et des Boulangers

Tout d'abord M. Virat déclare n'être sorti de sa réserve que parce que le Syndicat de la meunerie n'avait pas répondu au professeur Letulle.

Il constate ensuite que la clientèle veut (et

(1) Un volume de 360 p., 2 fr. 50 chez l'auteur, Villa de Repos, Nice. — Saint-Antoine (A. M.).

exige même) du pain blanc. Et en bon commerçant, désireux avant tout de vendre son produit, il estime qu'il doit *d'abord* satisfaire les volontés de ses clients. C'est là une thèse peu héroïque, mais qui peut être concédée comme passable dans la bouche d'un boulanger qui, après tout, n'a pas besoin d'être un surhomme, pour exister.

Néanmoins entre le fait de s'associer au goût du consommateur (pour l'exploiter) et celui de soutenir une erreur grossière et même malfaisante (comme la vertu hygiénique et sociale du pain blanc) il y a loin. Et c'est l'attitude prise par M. Virat que nous lui reprochons — à lui et à ses congénères.

M. Virat prétend que la boulangerie fournit à sa clientèle du pain fabriqué avec les meilleures farines, provenant de blés parfaitement nettoyés et moulus et dont on a séparé toutes les substances nuisibles ou inutiles. Il se met sous la haute protection d'Aimé Girard qui fit de grandes expériences sur la valeur nutritive du blé et de la farine et dont les conclusions définitives sont les suivantes :

« Ce n'est pas ce qu'on mange qui nourrit, c'est ce qu'on digère. Or, les enveloppes et le germe du blé ne sont pas digérés. Non seulement les enveloppes et les germes du grain sont sans valeur alimentaire, mais ils sont nuisibles, car ils renferment un ferment soluble : la céréaline. Or, ce ferment paraît agir sur l'amidon et le gluten ; il colore l'amidon en gris sale et solubilise le gluten. En outre de la céréaline, le germe contient une huile parfumée qui, malheureusement, rancit avec acidité au contact de l'air quand ont été brisées les cellules qui la retenaient. Et cette huile détermine rapidement l'altération des farines. — En résumé, à poids égal, le pain le plus blanc est également le plus nutritif. »

Le Blé

Afin de discuter convenablement, et avec profit pour le lecteur, constatons que le grain de blé se compose essentiellement de trois parties : 1° l'amande ; 2° l'embryon et l'assise digestive ; 3° l'enveloppe externe.

L'amande (ou *albumen*) se compose essentiellement d'amidon et de gluten qui sont très importants dans le blé au point de vue nutritif ; car l'amidon produit de la force et le gluten, lui, est en quelque sorte de la chair végétale qui, dans une ration normale de pain, représente plus de la moitié de l'albumine nécessaire à notre corps.

L'embryon représente l'élément de vie. Il est recouvert, comme l'amande, par *l'assise digestive.*

L'enveloppe externe contient surtout de la cellulose, c'est le son qui n'est pas assimilable.

L'assise digestive a une valeur extrêmement considérable, au point de vue alimentaire. Sa fonction est de fournir à la plante, par une sorte de digestion vivante, les éléments azotés nécessaires à la formation de ses tissus. A sa face interne se trouvent des petits grains d'aleurone qu'Aimé Girard estimait, en 1884, « inassimilables » et qui, ces dernières années, ont été jugés si digestibles et si facilement assimilables qu'on les utilise *spécialement pour les estomacs délabrés.* L'assise digestive contient, en plus de l'aleurone, des diastases (principes digestifs naturels) et des quantités de matières grasses, phosphatées et minérales.

Dans son ignorance « scientifique », Aimé Girard méprisait la céréaline qui rend pourtant le blé assimilable, si bien que si ce ferment ne s'y trouvait pas, il faudrait l'y incorporer.

Farines Falsifiées

Quand une farine est trop pauvre en gluten, les meuniers (ou les boulangers) ont soin d'y suppléer en incorporant à cette farine *appauvrie* de la farine appelée par eux « bourgeoise » et qui est, en somme, de la farine de fèves (riche en gluten). Cette farine de fèves permet d'incorporer au pain de l'eau, qui est alors vendue par eux *au prix du pain*. Si la farine est trop vieille pour lever, on y ajoute du sulfate de cuivre (vitriol bleu). Si on a de la farine insuffisamment blanche, on y ajoute de la farine de riz (qui absorbe beaucoup d'eau et ne coûte pas cher ; ou bien on la traite par l'électricité ou encore par les vapeurs nitreuses (acide hypoazotique) lesquelles sont éminemment toxiques.

Mais alors, se demandera le lecteur bénévole, pourquoi les grands minotiers et les boulangers combattent-ils de toute leur énergie une farine qui contiendrait tous ces éléments essentiellement nutritifs, fortifiants et digestifs ?

C'est bien simple. Une farine contenant tous les bons principes devient vite rance par l'huile parfumée (à odeur de noisette du bon pain de notre jeune âge) qu'elle renferme. Cette farine se gâte vite. Cela ne fait pas l'affaire des grosses minoteries qui, pour être en bonne posture financière, ont besoin de travailler *vite* leur blé et d'en faire des farines de spéculation pour le marché de Paris. Les boulangers, d'autre part, n'aiment pas (et c'est justice) travailler des farines ayant un mauvais goût. La minoterie leur donne satisfaction en leur fournissant de la farine qui ne contient que 58 à 62 °/₀ du poids du blé trituré. Cette farine renferme surtout de l'amidon. Mais elle est très blanche et, comme le consommateur est habitué, depuis un demi-siècle environ, à entendre vanter le pain très blanc, le boulanger

le contente d'autant plus volontiers qu'il lui vend le pain d'autant plus cher qu'il est plus blanc.

Richesse des Issues

La grande minoterie est plus sage que la boulangerie en n'intervenant pas dans le conflit du Pain riche et du Pain blanc. Elle sait, en effet, qu'elle n'a rien à gagner à la discussion; car elle sait très bien que le public se rendrait compte bien vite qu'elle ne fournit que de la farine *appauvrie* qui oblige le consommateur *débilité* à demander aux pharmaciens des reconstituants.

Quant aux « meilleures farines blanches » de M. Virat, plaignons-le s'il y croit, et conseillons-lui de se documenter sur les *saletés immondes* qu'y incorporent des grands minotiers.

Mais alors, dira-t-on, que deviennent les parties du blé non utilisées par la minoterie ? — Elles ne sont certainement pas perdues. Une grande partie sert à engraisser les porcs. Les éleveurs en sont extrêmement satisfaits. Une autre partie est utilisée par les pharmaciens qui en font des spécialités très chères, à l'usage des malades, des affaiblis et des enfants, qui ont été mis souvent en mauvais état parce qu'ils n'avaient pas trouvé dans leur pain quotidien les substances nécessaire à une alimentation rationnelle. Un de ces spécialistes le déclare nettement quand il donne la composition de sa spécialité, la *Blédine,* qui n'est autre chose que l'assise digestive et le germe du blé « farine naturelle *d'une richesse alimentaire exceptionnelle et d'une assimilation sans égale* », à laquelle il a ajouté un peu de sucre de lait.

Voilà donc un point essentiel acquis, *depuis ces années dernières.* Mais, déjà, en 1884, Aimé Girard écrivait : « Riche à près de 4 °/₀ d'azote, l'assise digestive posséderait une valeur double de

celle des farines les meilleures, si l'azote qu'elle contient était assimilable *et son usage réaliserait une économie qui ne serait pas moindre de 17 à 18 °/₀ sur la dépense en farine de chacun de nous.* »

Quel dommage que la « science » d'Aimé Girard lui ai fait méconnaître la « richesse alimentaire exceptionnelle et d'une assimilation sans égale » de l'assise digestive et du germe du blé !

Il serait avec nous pour demander que le pain quotidien soit fabriqué non pas comme le pain blanc actuel avec le milieu seulement du blé, mais avec tout le blé (l'enveloppe extérieure — tégument protecteur — exceptée). La farine, au lieu de ne représenter que 58 à 62 °/₀ du blé, en représenterait 78 à 80 °/₀ comme le recommandent notamment Schweitzer, Bonnard-Lucat, Müntz, Monteuuis, Gide, Letulle et le Syndicat des médecins de la Seine.

Le « Patriotisme » des Boulangers

Les minotiers et les boulangers sont, chacun sait ça, éminemment patriotes. Le bien de la France ne les inquiète guère, semble-t-il, puisqu'ils ne se préoccupent pas, pour des profits *étroitement professionnels*, de l'avenir du pays.

La France a produit, en 1911, 87.800.000 quintaux de blé. Or, elle en a affecté aux :

Semences	10.447.000	quintaux
Industrie	4.720.000	—
Panification	84.812.000	—
Totaux	99.979.000	quintaux

qui, au prix moyen de 28 francs, représentent 2,374.736.000 francs,

Pour combler le déficit, il a fallu importer, en 1911, 12.179.000 quintaux qui, au prix moyen international de 22 fr., représentent 267.938.000 francs.

Les 84.812.000 quintaux de blé traités par les moulins à cylindres (à 65 °/₀ d'extraction) produisent 55.127.800 quintaux de farine qui donnent un rendement de 128 °/₀, soit 7.056.358.400 kilos de pain qui, à raison de 0.40 fr. le kilo, représentent 2.822.543.360 fr.

Avec le système théoriquement préconisé par Aimé Girard lui-même, c'est-à-dire à 78 °/₀ d'extraction, il ne faudrait, pour produire la même quantité de pain, que 70.678.000 quintaux de blé. L'économie nationale réalisée serait de 13.136.000 quintaux, c'est-à-dire dépasserait nos « besoins » actuels d'importation. D'où une première économie de 267.938.000 fr. de blé. Et comme nous exporterions 967.000 quintaux de blé (qui au prix de 22 francs, représenteraient 21.054.000 francs) il en résulterait pour la France une économie de 288.992.000 francs, par an : un joli denier par ce temps de vie chère et de budgets en détresse....

Pain Appauvri

Aimé Girard, étant homme, s'est trompé. Il a persisté dans son erreur ; cela s'explique par son ignorance de faits nouveaux très importants. Mais ceux qui exploitent son ignorance n'ont pas la même excuse que lui.

D'ailleurs, son ignorance a moralement porté préjudice à Girard. Comme on lui faisait remarquer les pertes que subirait le consommateur, privé des produits les plus nourrissants du blé, il répondit qu'il le retrouverait sous forme de viande. Une courtisane royale répondit aussi, un jour que le populaire se plaignait de

n'avoir pas de pain : « Qu'il mange de la brioche ! »

Le pain appauvri (ou pain blanc) est, paraît-il, le plus nutritif.

Voici ce qu'en dit Magendie :

« Un chien mangeant à discrétion du pain *blanc* de froment pur et buvant à volonté de l'eau commune, ne vit pas au-delà de cinquante jours. Un chien mangeant exclusivement du pain *de munition* est très bien et sa santé ne s'altère en aucune façon. » Monteuuis cite le cas de ce fermier intelligent des environs de Dunkerque qui met à la disposition de ses ouvriers, sur la table, du pain blanc (appauvri) et du pain de ferme (riche). Les nouveaux-venus sautent sur le pain blanc avec avidité ; mais bientôt ils vont au pain naturel ; car, disent-il, « le pain de ferme, ça donne du nerf » et, avec lui « on abat de la besogne ». Ici, l'expérience dépasse, une fois de plus, la science.

Pain Nutritif

L'infect paquet d'amidon *mal cuit* que représente le pain blanc provoque des fermentations lactiques et butyriques, une dyspepsie spéciale bien appelée *amidonisme*. Et le Dr Maistrion a établi que, dans un repas d'épreuve au pain blanc, le résidu stomacal est de 58 % de mie non désagrégée baignant dans un liquide sans peptones mais abondant en acide lactique. Or on sait qu'un traitement de la tuberculose, de plus en plus reconnu efficace, proposé par le Dr Ferrier, consiste à recalcifier les tuberculeux déminéralisés, beaucoup par l'usage de pain appauvri, mais blanc.

Dans un repas semblable à celui au pain blanc (mais fait avec du pain riche) le résidu stomacal

n'était que de 5 °/₀, sans trace d'acide lactique et avec une abondante quantité de peptones.

Monteuuis nous dit que, même des intellectuels habitués au pain riche, restent difficilement jusqu'à midi sans faire un repas supplémentaire, s'ils ont à leur petit déjeuner mangé du pain blanc au lieu de leur pain riche. Pourquoi ? Parce que le pain riche provoque, dans notre corps, une excitation continue, mais tonique. Le pain appauvri ne la produit pas. Voilà pourquoi bien des ouvriers mal nourris se sentent affaiblis après deux ou trois heures de travail. Comme ils ont besoin de travailler, ils pensent se « remonter » (mais ils se surexcitent simplement) en absorbant de l'alcool. Les jours suivants, ils sont déprimés et, pour réagir contre cette dépression, ils se surexcitent à nouveau en consommant du café, du vin, de l'alcool, de la viande qui produisent de tristes résultats sur leur santé et celle de leur descendance.

Et combien d'intellectuels et de capitalistes ressemblent à ces ouvriers !...

Voilà plus de 50 ans que le grand chimiste Liebig déclarait : « ... si l'on tolérait que le pain blanc soit la base de l'alimentation nationale, nous deviendrions un peuple de névropathes et d'alcooliques. » Liebig ne s'est malheureusement pas trompé... Mais, le mal gagnant sans cesse, *il faut l'enrayer, à tout prix.*

Le Son dans le Pain

Bien des praticiens accordent au son une influence primordiale. M. Favrichon, pharmacien, a, depuis longtemps, écrit un article intitulé : *Tout au pétrin*, pour protester contre la suppression du son dans le pain. C'est en incorporant leur son à ses farines hygiéniques que M. Favrichon guérit les constipations de ses clients et

surtout de ses clientes et s'attire leur reconnaissance, parce qu'il les guérit.

Mais le son n'est que l'enveloppe extérieure du blé, composée surtout de cellulose, non assimilable par conséquent. Néanmoins, il en reste assez, dans une farine à 78 à 80 °/₀ d'extraction, pour exercer, dans le pain riche, une action efficace. La petite quantité de son ainsi incorporée au pain, divise le bol alimentaire, excite le tube digestif convenablement et aide aux mouvements péristaltiques normaux.

Le « Pain Complet »

M. Virat, déjà nommé, ose, au nom de sa corporation, parler du « pain complet » que les boulangers firent manger, voici une quinzaine d'années, aux consommateurs parisiens.

Quelques jours après une campagne louable du *Petit Journal,* 560 boulangers parisiens se firent inscrire, en quelques jours, sur les registres du *Petit Journal* et s'engagèrent à livrer le nouveau pain. Or, à ce moment-là, les minotiers venaient de s'organiser pour la fabrication de la farine fine fleur, donc appauvrie. Ces minotiers incitèrent les boulangers — dont on a souvent dit qu'ils sont généralement grands, forts et ... bêtes — à manquer à leur engagement et ces boulangers, sous prétexte de fabriquer du pain complet, employèrent pour sa confection des farines avariées ou avec toutes leurs issues, dans lesquelles certains ajoutèrent même du papier, de la paille hachée, du bois râpé et d'autres corps étrangers. Et, puisque M. Virat parle de « pain complet », il sait bien que, sous couleur de pain complet (et sans doute pour continuer la malpropreté d'il y a 15 ans), on fabrique encore, dans la plupart des boulangeries parisiennes, du pain fait avec de la farine appauvrie, à laquelle on ajoute du son et

même des balayures de magasin ou de fournil — sans compter les saletés professionnelles et personnelles des « mineurs blancs ».

Ce prétendu pain complet n'a rien à voir avec le pain riche que nous préconisons.

Le pain complet des amis de M. Virat est un pain à la fois appauvri et pollué. Le pain riche est un pain propre, nutritif et fortifiant.

Analyses comparées

M. Ambroise Rendu, dans sa réponse au *Matin,* demande que des chimistes désintéressés dans la question soient chargés d'analyser les pains fabriqués avec de la farine riche et de la farine appauvrie. Travail inutile ! Müntz, de l'Institut, l'a déjà fait dans son rapport à la Société d'encouragement pour l'industrie nationale. Il résulte les chiffres ci-dessous des analyses comparatives :

	Pain Schweitzer		Pain appauvri	
	Croûte	Mie	Croûte	Mie
	—	—	—	—
Eau	19.08	39.04	20.70	41. 4
Matières azotées	8.81	6.75	8.06	5.87
Acide phosphorique	0.35	0.27	0.19	0.13
Matières grasses	0.19	0.10	0.08	0·02
Matières solubles dans l'alcool	0.64	0.44	0.32	0.30
Sucres	0.36	0.21	0.18	0.14
Matières minérales	2.26	1.76	1.98	1·57

Donc, n'en déplaise à la « science » de M. Virat et autres seigneurs de moindre importance, le pain que nous préconisons est plus abondant en produits nutritifs (deux fois plus en acide phosphorique notamment) que le pain appauvri de leurs cœurs (et surtout de leurs porte-monnaie).

Ces Messieurs de Boulangerie

M. Virat daigne insister sur les procédés de mouture et de panification de M. Schweitzer « qui illustrèrent son nom d'une façon plus ou moins heureuse, puisqu'il ne reste plus rien de toutes ses vastes entreprises de pain complet. »

M. Virat a de l'aplomb. Il rappelle une histoire qui, si elle a été profitable à la boulangerie parisienne, n'est pas très reluisante pour elle.

A une époque déterminée, l'ingénieur-meunier Schweitzer se rend compte de la nuisance du pain appauvri par la minoterie à cylindres et se dit qu'il faut en revenir au système à meules en pierre ou en acier (qui granule la farine au lieu de la laminer comme le font les cylindres). Il déclare indispensable de pratiquer la meunerie-boulangerie qui a l'avantage de transformer directement le blé (débarrassé de la plus grande partie du son) en pain qui, dès lors, conserve toutes ses qualités nutritives. M. Schweitzer trouve quelques commanditaires. Il installe une usine à Paris-Villette, à côté de la voie d'eau, afin de recevoir le blé dans de bonnes conditions. Dans son usine, le blé est soigneusement trié, nettoyé, lavé, moulu et transformé directement en pain « Vital » qui est livré au public, dans de nombreuses boutiques, à meilleur marché que le pain appauvri des boulangers. Ceux-ci se plaignent de la concurrence et, *conformément à ses habitudes, le Syndicat des boulangers* indemnise des patrons boulangers syndiqués pour leur permettre de supporter la concurrence malencontreuse de M. Schweitzer (1). Que M. Virat ne

(1) Quand un petit boulanger se permet de vendre son pain meilleur marché que le cours imposé par la Chambre syndicale patronale, celle-ci l'invite à adopter les « bons

s'inscrive pas en faux contre cette affirmation ; car, il doit le savoir, après la ruine de M. Schweitzer, l'organe du Syndicat de la boulangerie parisienne écrivait, en toutes lettres, ceci qui est caractéristique : « .... nul d'entre vous n'ignore la colossale dépense que le Syndicat de la Boulangerie de Paris, par l'entremise de son Président, fit pour anéantir cette boulangerie industrielle. »

Bien mieux, le Syndicat des boulangers paya une centaine de mille francs au principal des journalistes maîtres-chanteurs de Paris pour diffamer M. Schweitzer et son système. Il y eut même des histoires savoureuses à ce sujet au Syndicat de la Boulangerie. M. Virat ne peut ignorer les importantes « histoires » d'un de ses prédécesseurs à la présidence.

Comme les boulangers parisiens ne pouvaient pas venir à bout de M. Schweitzer par la libre et loyale concurrence, et comme, d'autre part, ils avaient appris que l'ingénieur alsacien avait intéressé à son œuvre le milliardaire Pierpont Morgan, qui voulait généraliser dans le monde entier son système, ils s'attachèrent à l'étrangler juridiquement. Des hommes de paille de la boulangerie parisienne, transformés en actionnaires des sociétés Schweitzer, intentèrent une action en dissolution de ces sociétés pour cause de prétendue irrégularité. L'affaire fut portée devant le Tribunal de commerce (où les juges rendent quelquefois des services plutôt que des arrêts en faveur de leurs électeurs). A ce moment-là, le président du Tribunal de commerce était justement un meunier « honorable » qui,

---

principes » ; sinon, elle installe, à côte du mitron dissident, une autre boulangerie qu'elle subventionne et qui vend meilleur marché que le dissident — jusqu'à ce que celui-ci disparaisse, ruiné.

grâce à ses « services », s'est élevé aux plus grands honneurs et à une très haute situation. Les sociétés Schweitzer furent déclarées nulles et liquidées au mieux des intérêts *des boulangers*. Or, comme Pierpont Morgan ne traite pas avec des hommes qui ont des histoires judiciaires, il ne donna pas suite à ses projets et l'ingénieur Schweitzer, ruiné, dut même mettre ses meubles au Mont-de-Piété pour payer ses ouvriers.

Si M. Virat et ses amis sont fiers de leur intervention, ils ne sont vraiment pas dégoûtés...

Boulangerie Privée ou Collective

Donc, la Boulangerie a étranglé M. Schweitzer et elle digère en paix le fruit de sa « morale » intervention.

Ayant demandé à M. Schweitzer, un jour, pourquoi il n'avait pas mis son entreprise sous la forme coopérative, il m'objecta que son installation comportait une grande production, donc un grand débit, qui ne pouvait s'accommoder des habitudes coopératives. Les sociétés coopératives (1)

(1) Voici quelques exemples de coopératives ayant parfaitement réussi :

SOCIÉTÉS	ANNÉES	SOCIÉTAIRES	AFFAIRES
—	—	—	—
			En Francs.
Bellevilloise, à Paris	1877	20	14.875
	1913	9.240	5.346.752
Lebensmittelverein, à Zurich	1895	3.227	1.559.772
	1913	24.183	8.774.000
Vorwaerts, à Vienne	1902	7.916	1.702.908
	1912	38.554	11.727.392
Concorde, à Essen	1902	138	19.647
	1912	43.542	18.145.270
St-Cuthberts association, à Edimbourg....	1912	42.566	41.907.625

sont généralement créées par des ouvriers qui se réunissent par petits groupes sympathiques d'abord pour arriver ensuite, grâce au temps et à la propagande, à s'agréger un nombre souvent considérable de consommateurs

Cette nécessité d'écouler beaucoup de pain chaque jour, était en effet, un obstacle à l'application de la méthode coopérative. Et le nombre des petits boulangers (syndiqués), aidés d'une Justice boîteuse, eut facilement raison de la grosse minoterie-boulangerie Schweitzer..

A ce moment-là, il n'existait pas, en France, de meuneries-boulangeries (dont l'usage commence à se répandre en France). Grâce à celles-ci, on peut maintenant produire du pain riche pour un nombre infime comme pour un nombre extrêmement considérable de consommateurs. Il y a des appareils de famille qui peuvent produire de 1 à 5 kilos de pain par jour ; d'autres, de 10 à 25 kilos ; d'autres, 350 kilos. On peut installer des usines se prêtant à la demande d'un très fort contingent de consommateurs.

Par conséquent, des coopérateurs peuvent facilement, même dans des sociétés de moyenne importance, créer une annexe de meunerie-boulangerie qui leur fournirait du pain riche, hygiénique et bon marché.

Plusieurs camarades m'ont demandé si ce système ne pourrait pas être établi dans une coopérative parisienne. Evidemment, ceci est possible ; mais il faudrait, pour cela, que les militants de la coopération parisienne sachent comprendre l'importance de la question du pain riche et qu'ils consentent à mener une campagne en ce sens auprès des coopérateurs parisiens. Ce n'est pas impossible et, en tout cas, cette sage détermination pourra être sérieusement facilitée par la fusion prochaine de toutes les coopératives parisiennes en une seule qui aura bien plus de magasins de répartition que toutes les coopératives actuelles.

En tout cas, un intérêt individuel et national s'attache à la généralisation du système des meuneries-boulangeries. En effet, si nous évaluons les prix du blé et du pain aux prix de 1911 (pour rester dans l'hypothèse envisagée plus haut) nous constatons que l'adoption du système des meuneries-boulangeries aurait pour effet immédiat d'abaisser de 0 fr. 40 à 0 fr. 33 le prix du kilo de pain. Ce prix de 33 francs les 100 kilos de pain est obtenu en ajoutant à 28 francs les frais de meunerie-boulangerie, 5 francs par 100 kilos. Il résulterait donc, de l'adoption de ce système, une économie de 494.746.000 francs par an pour le budget des consommateurs français(1).

Or, le pain blanc n'est bon *au goût* que le jour même où il est fabriqué. Le lendemain, il est immangeable, dur comme un caillou. Le pain riche est, au contraire, bon pendant plusieurs jours ; il conserve son odeur particulière de noisette ; rafraîchit les gencives ; se digère parfaitement ; est un fortifiant, un tonique et le meilleur des remèdes contre la constipation qui afflige tant de nos concitoyens.

Vers les Meuneries-Boulangeries Coopératives

Il faut donc généraliser le système des meuneries-boulangeries coopératives dont la plus célèbre à ce jour est celle de Condom (Gers) qui

---

(1) Pour produire la quantité de pain nécessaire aux Français avec de la farine à 78°/₀ d'extraction, il faudrait, d'après Schweitzer, Aimé Girard, Muntz, Tisserand, Viger, etc., 70.678.000 × 7 = 494.746.000 fr. Mais la récolte totale de blé, en France, ayant été de 87.800.000 quintaux, l'économie réelle serait de 87.800.000 — 70.678.000 = 17.122.000 quintaux × 22 francs = 376.684.000 francs. Au total, 494.746.000 + 376.684.000 = 871.430.000 francs par an !...

a été créée, voici quelques années, après le scandale des farines à talc dont des minotiers peu scrupuleux (secondés par des boulangers peu intelligents ou complices) avaient gavé les populations d'une grande partie de la France, notamment du Sud-Ouest.

L'installation de ces meuneries-boulangeries coopératives sera singulièrement facilitée partout du fait de la diffusion de plus en plus considérable des secteurs électriques ou des moteurs à explosion (et en particulier à gaz pauvre) qui met de la force motrice à bas prix à la disposition des coopérateurs. D'autre part, les moulins à meules d'acier, avec leurs tamis-blutoirs très simples et pratiques produisent de la farine naturelle, donc riche, à bas prix et ces moulins ne demandent, pour leur conduite, aucune compétence spéciale. Ces installations, celles des pétrins mécaniques et des fours industriels n'exigent que peu de place et peu de frais.

Une installation comportant un appareil pour le nettoyage du blé, un moulin, un tamis-blutoir, un pétrin mécanique, un four nécessitant une force motrice de trois chevaux pour la production de 200 kilos de pain par jour coûte 2.000 francs environ.

Grâce aux meuneries-boulangeries coopératives, le blé produit sur place pourra facilement être transformé en pain qui sera d'autant meilleur marché que le blé n'aura pas été grevé de frais onéreux de transport et d'intermédiaires. Les issues, d'autre part, seront, toutes fraîches, à la disposition du bétail des sociétaires.

En outre, à ces meuneries-boulangeries, on pourra adjoindre un local où seront installés des batteuses, des trieuses, des hâche-paille et autres instruments de ferme actionnés par le moteur qui, le soir venu, pourra produire de l'électricité pour l'éclairage de l'agglomération.

Grâce à ces meuneries-boulangeries, produi-

sant du pain riche, de bonne conservation, on pourra très facilement supprimer le travail de nuit que, par leur sottise plus que par nécessité, les patrons boulangers s'obstinent à conserver.

Vers plus de Sociabilité

Bien mieux, dans un pays d'individualisme forcené comme la France, lorsque les consommateurs auront commencé à s'agglomérer pour la panification coopérative, ils auront participé, pour une part, à la vie solidariste et ils y prendront goût. Si la coopération est bonne pour le pain naturel, ils la jugeront sans doute bonne pour les autres produits d'alimentation et de consommation et, par là, les consommateurs français pourront être gagnés à la cause coopératiste, donc à la cause de l'émancipation sociale.

. . . . . .

Par conséquent en participant à la réforme du pain, les coopérateurs feront, en même temps qu'une bonne affaire personnelle, une bonne action sociale.

A bas le pain blanc appauvri !

Vive le pain riche !

A. Daudé-Bancel

La Meunerie-Boulangerie Coopérative

de CONDOM (Gers)

Des lecteurs peuvent se demander si le système que nous préconisons a été déjà réalisé. Il l'a été par la Coopérative de Condom qui, créée par des producteurs et pour eux, a réalisé, ce qui semble paradoxal, à la fois l'achat du blé cher (aux producteurs) et la vente du pain bon marché (aux consommateurs). Une coopérative de consommation devrait s'attacher à payer le blé *au cours* aux producteurs et à procurer le pain bon marché aux consommateurs.

*
* *

Le but de la meunerie-boulangerie de Condom a été de réunir en une seule exploitation à la fois la maison de blé des Allemands et des Américains, la meunerie et la boulangerie.

Cette Meunerie-Boulangerie a été créée en 1908. Grâce à elle producteurs et consommateurs arrivent à supprimer les bénéfices inutiles et onéreux des commissionnaires, des gros négociants, des spéculateurs, des minotiers, des boulangers et aussi les frais de transport et de manutention nécessités par l'intervention de ces intermédiaires. En outre, cette institution dispense le

producteur, une fois son blé dépiqué, de le surveiller et de le manutentionner une fois par semaine ou par quinzaine, pour le défendre contre les insectes et les rongeurs. La Meunerie-Boulangerie reçoit le blé et avance au producteur les 3/4 de la valeur de son blé. Si le coopérateur ne reçoit pas d'avances, il reçoit un intérêt de 4 %. Dans les deux cas, il touche à la fin de l'exercice annuel une ristourne sur les bénéfices de l'exploitation.

Voici les résultats obtenus par cette intéressante institution :

	1909	1910	1911	1912	1913
	—	—	—	—	—
Producteurs	232	532	692	727	896
Consommateurs.	401	789	1.280	1.484	1.740
Blé reçu (en hectolitres).....	7.600	17.000	17.200	19.500	26.400
Blé travaillé (en hectolitres)...	7.400	16.400	17.600	19.700	26.400
Farine produite (en kilos)	426.000	952.000	1.020.000	1.147.000	1.350.000
Pain livré (en kilos).....	270.000	772.000	1.065.000	1.130.000	1.423.500
Bonis distribués (en francs)...	1.600	13.700	15.000	33.400	43.400

*
* *

Les agriculteurs de la région de Condom ont vendu leur blé avec un supplément de 0 fr. 50 à 1 fr. 50 l'hectolitre. Et, en tenant compte des avantages qu'ils ont retirés de leur meunerie-boulangerie, il résulte que les agriculteurs français, s'ils appliquaient cette méthode, pourraient en retirer chaque année plusieurs centaines de millions par an, de plus, *comme producteurs.*

D'autre part, les consommateurs de la région (les producteurs compris) ont eu l'avantage de manger du pain hygiénique, riche, à juste poids

et à juste prix. Le pain a été livré au prix de 32 centimes le kilo.

Ajoutons, en terminant, que la Meunerie-Boulangerie coopérative de Condom a pris la décision de livrer à l'avenir du pain fabriqué avec de la farine blutée de 70 à 73 °/o (ainsi qu'elle le fait depuis 1908) ; ou avec de la farine blutée à 80 ou 85°/o (de manière à produire le pain bis — sans le son — de nos pères) ; ou avec de la farine blutée de 90 à 100 °/o (de manière à produire le pain complet avec tout le son ou pain de Graham des Américains).

A. D.-B.

Une Lettre

Mon cher ami,

Je tiens à rendre hommage au geste généreux que vous venez d'oser en dévoilant au public, qui ne les connaissait pas, les agissements criminels de ceux qui, par des manœuvres coupables, ont cherché à étouffer la diffusion du pain riche. L'attaque a besoin d'être soutenue ; car les coupables ne sont pas près de désarmer, leur bourse étant directement menacée par la révolution qui se prépare dans la meunerie-boulangerie. C'est l'éternelle lutte contre l'erreur et le mensonge.

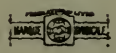
Depuis longtemps déjà, les végétariens ont rejeté le pain blanc de leur alimentation. Le Petit Guide Pratique de Cuisine Végétarienne (5 cent.), à la Société Végétarienne de France, 83, *rue de Vaugirard, Paris, préconisa, voici des années, l'emploi de pain « préparé avec du blé non bluté » contenant « toutes les substances du grain de froment »*

comme capable de fournir l'énergie nécessaire à qui savait l'en dégager par une mastication suffisante. Les végétariens ont donné à ce pain le nom de « Pain de Graham » en souvenir du physiologiste américain qui avait mis en relief, dès le siècle dernier, la haute valeur individuelle et sociale du pain riche.

Tout individu sain doit pouvoir consommer habituellement le pain de Graham. Si certains sujets, minés par une vie sédentaire, par une alimentation excitante, par l'alcool, le café, le thé, le tabac et des médicaments, prétendent ne pas pouvoir le digérer, ils doivent en consommer d'abord très peu ; ils s'y habitueront progressivement et en retireront bien vite tous les avantages qu'en retirent de nombreux consommateurs qui en usent déjà, pour leur bien, sous l'influence directe des végétariens.

Voilà des vérités qu'il faut dire, cher ami, à tous les membres de vos sociétés coopératives.

Dr G. Danjou (de Nice).



Auxerre — Imp. " L'Universelle ", Coopérative Ouvrière

BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
3 1197 22295 3694